保存版 ご使用前に必ずお読みください。

さようなら手洗い Bye Bye!

こんにちは 食洗機

Hello

Contents

食洗機のすばらしさ 02-03

食器・調理器具のセット例 04-09

使いこなしの基本 10-12

食洗機をこれからお使いの方に

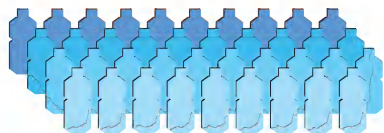
ご使用の前に、取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

どんどん使いましょう！
使うほどに実感できる“食洗機効果”

節水 使用水量は手洗いのわずか約1／6。

庫内にためた水（約3L）を循環させ効率よく洗います。

手洗い

1回あたり 約**78.5**L

2Lのペットボトル約39本分

食洗機

1回あたり 約**13.5**L

2Lのペットボトル約7本分

年間約47.4t節約

地球の大切な水資源を節約できます。

光熱費の節約 1回あたり約22円
1年で約16,000円もおトク。

食洗機を使う方が手洗いより経済的です。

約6人分・食器点数41点の場合

約22円（1回あたりの差額）×365日×1日2回
||
年間約16,000円おトク！

1回あたり約22円おトク！

手洗いと食器洗い乾燥機1回の運転経費のめやす

（60℃給湯接続・約6人分・食器点数41点の場合）

●食洗機の場合

水温を20℃として給湯60℃接続（本体の近くまで60℃のお湯がきている）の場合。専用洗剤は1箱800g入り714円（税込）〈当社調べ〉を8.0g使って「標準コース」で運転した場合。

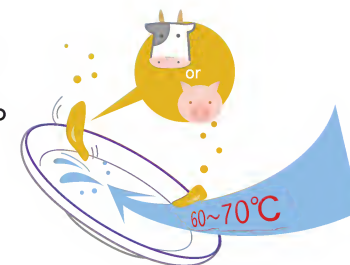
●手洗いの場合

食器点数41点と6人分の小物24点を10Lのお湯（40℃）でつけ置き洗いをした後、1本450ml入り270円（税込）〈総務省小売物価統計調査調べ〉の洗剤約9.8ml使用して洗い、食器1点あたり13.5秒、小物1点あたり5.5秒、毎分6Lの流し湯ですすいだ時。
［（社）日本電機工業会基準2006年2月］

●算出基準料金（税込）

電力料金目安単価22円/kwh　ガス料金目安単価165円/m³　上水道/下水道料金228円/m³
［（社）日本電機工業会基準2006年2月］

清潔 高温のお湯で
洗い・すすぎ・温風乾燥で
手洗いにはできない清潔さ。

約60℃～70℃の高温で洗い・すすぎを行い、
雑菌を除去します。
さらにふきんを使わずに温風で乾燥させるので、
雑菌の繁殖も抑えられます。

運転中はゆとりの時間が生まれます。

つらかった手あれの悩みも解消してくれます。

お湯で手洗いすると、手の油分が流れ、
「手あれ」の原因のひとつに。
食洗機はそんな手洗い仕事から
解放してくれる、強い味方です。

Point!

汚れを落とす「3つの力」

酵素力

台所用洗剤と違い、専用洗剤の「酵素」の力で、デンプンやタンパク質の汚れを分解。

高温力

手では洗えない約60℃以上のお湯で洗浄すすぎ。油汚れもスッキリ落とします。

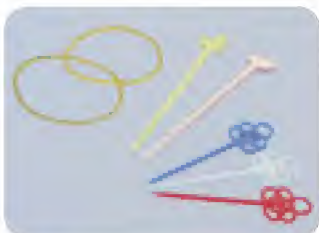
噴射力

約2mも吹き上がる強い噴射力で汚れを吹き飛ばします。

食洗機のラクラク手順とポイント

下準備

残さいを捨てる

残さいはできるだけ丁寧に取り除き、ゴマ・七味などの細かな汚れは洗い流してからセット。（再付着の原因）

魚の骨、つまようじ、輪ゴムなども必ず取り除いてください。（ポンプ故障の原因）

セット

食器をセットする

▶P5〜9をご覧ください

洗剤

専用洗剤を入れる（粉末タイプ、ジェルタイプ）

ミスト機能付き　洗剤投入口（緑色）に

ミスト機能なし　タンク内に直接まんべんなく

操作

コースを選び、スタートボタンを押す

●標準コースはスタートボタンのみ。その他はお好みのコースをお選びいただけます。

▶P12をご覧ください

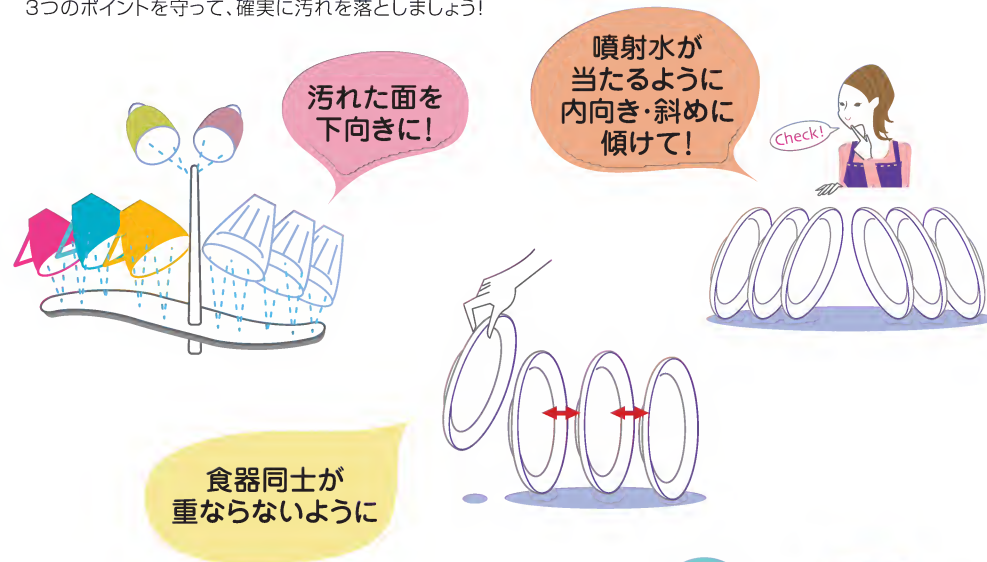
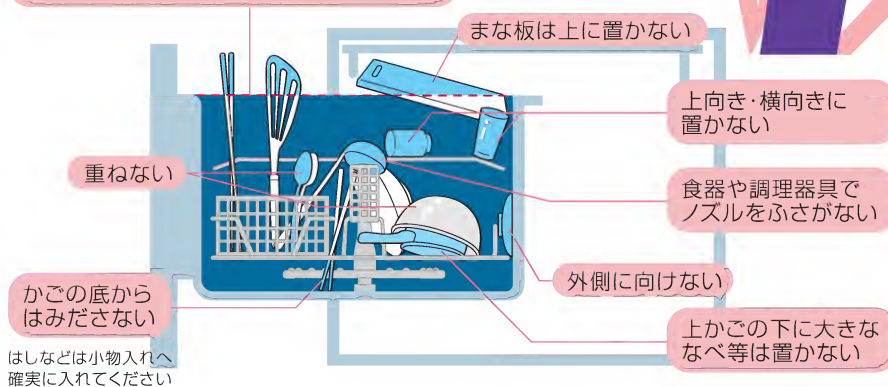
あとしまつ お手入れ

洗い終ったら毎回、残さいフィルターをきれいにお掃除

▶P11をご覧ください

上手な食器セットのコツ

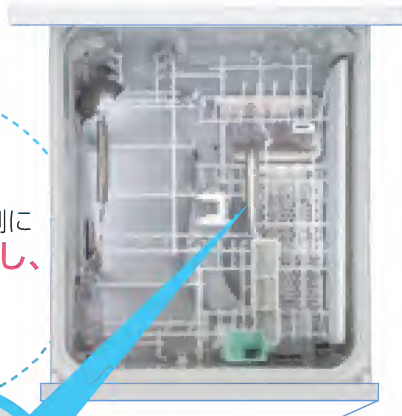
洗い上がりを良くするために…

3つのポイントを守って、確実に汚れを落としましょう！

食器と調理器具をセットする

STEP 1

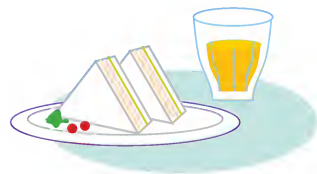
まな板は横、
汚れた面を内側に
包丁、さいばし、おたまなどは
底の方に

※説明のために、上かごを外しています。

包丁は小物入れの
横の専用スペースに。

STEP 2

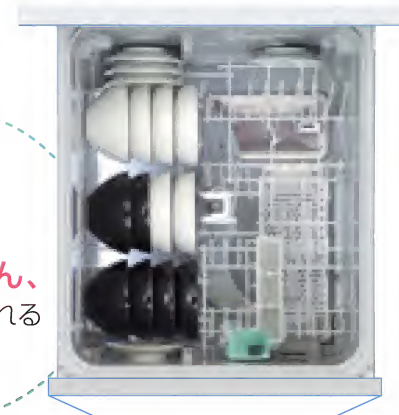
食器とざるを
順番に
おはしなどは
小物入れに

STEP 3

上かごを倒して
フライパン・片手なべを
入れる

※6～9ページの説明写真はミスト機能付（緑色の洗剤投入口付）の写真を使用しています。
食器・調理器具のセット方法は全機種同じです。

食器をセットする

STEP 1

下かごから
セット開始
小皿、茶わん、汁わんを入れる

※説明のために、上かごを外しています。

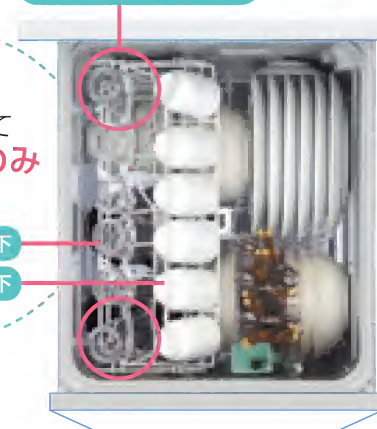
STEP 2

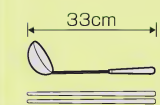
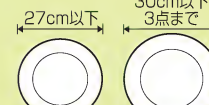
重ならないように
中鉢、大皿、小物
を入れる
※おはし、スプーン、フォーク
などは小物入れに

STEP 3

コップの内側は庫内中央部
を向くように入れる

上かごを倒して
コップ、湯のみ
を下向きに

左側：15cm以下
右側：12cm以下

洗える食器・調理器具の目安の寸法

〈おたま・さいばし〉

〈大 皿〉

〈片手なべ〉

〈フライパン〉

小物入れ
〈しゃもじ〉

27cmを超えるものは
上かご下かごに入れる

上かごを使いこなせばもっと便利!

●2分割の上かごで出し入れも便利●

ココがポイント 片方を上げて大きな調理器具が洗える

ココがポイント 大きな食器、カレー皿もラクラク

ココがポイント コップを片方の棚に寄せて、片方を上げれば下かごの食器もスッと出し入れ

※このページの写真は、説明のためタンクをカットして本体右側より撮影しています。

こんな使い方もあります

ココがポイント 上かごを外したら、鍋、フライパン、バット、ざるなどその日使った調理器具をまとめ洗い

ココがポイント おたま、フライがえし、さいばしなど下かごに入らない小物は上かごに

上かごの片側を上げたまま小物をセットしないでください。
（噴射水で飛ばされ、落下の原因）

食洗機にも苦手があります

1 必ず、食器洗い乾燥機専用洗剤をお使いください。台所用液体洗剤・重曹は少量でも使えません

台所用液体洗剤を使うと、泡が多量に発生し食器が洗えなくなります。（水漏れ・故障の原因）

▶ 発生した泡を消すため、自動的に給水・排水を繰り返し水の使用量が増えます。

重曹を使うと、重曹が固まり、動作不良を起こします。（故障の原因）

2 これだけはやめてください！食洗機では洗えないものがあります

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

⚠注意

洗浄水で飛ばされやすい軽いものや、ふきんなどは入れない

（ヒーターカバーに落ちると、発煙・焦げ・においの原因）

- プラスチックのスプーン・ふた
- 発泡スチロールの容器
- ほ乳瓶の乳首
- ふきん・スポンジなど

- ·耐熱90℃以下のプラスチックのもの
- ·クリスタルガラス·銀製·金箔入りの食器·アルミ製·銅製のなべ·鉄製の包丁やフライパンなど
- ·カットグラス·貫入食器·漆塗り食器など

3 手洗いでも落としにくい汚れはそのまま入れてもきれいに洗えません

鍋などの焼け焦げ、グラタンの焦げ付きや、ひどい油の固まり、茶碗蒸しなどのこびり付きなどは、一度洗い落としてから入れてください。

口紅の成分、茶渋は蓄積度合いにより、落ちない場合があります。

ドアを開けて、水やお湯を入れないでください。

水漏れや異常報知の原因になります。

食洗機のお手入れの基本

● 使った後は毎回残さいフィルターを外し残さいを取り除ききれいにお掃除

※残さいフィルターを外したとき、底部に水が残っていますが、異常ではありません。

● 月に一度は庫内や本体表面をふき掃除

目的・用途に応じてコースをお選びください

コース名	コース選びのめやす
標　準	食後すぐのとき
強　力	油汚れや数時間後に
少　量	食器が少ないとき（21点以下）
スピーディ	軽い汚れをスピーディに（つけ置き、水洗い後に）
乾燥のみ	手洗いした食器の乾燥や食器のあたために
低　温	熱に弱いプラスチック食器のとき
ゆとり	電気代の節約に※

※消費電力量：「標準」コース約0.53kWh、「ゆとり」コース約0.39kWh（給湯温度60℃、送風乾燥時）
（社）日本電機工業会・自主基準「食器洗い乾燥機の性能測定方法（2008年3月5日改正）」による。
・洗いの最高温度：約47℃（標準コース約57℃）
・乾燥：送風乾燥（余熱を利用し、ヒーターに通電しないで乾燥）
・時間：標準コースの約2倍

●コース内容は機種によって異なります。

この「こんにちは 食洗機」は
すぐご覧いただけるよう
食洗機の近くに置いて
お役立てください。

●詳しくは取扱説明書を
ご覧ください。

●写真・イラストは説明イメージのため、
実際とは異なります。

P9960-82310